

MENU RESTAURACJI

Latisana

Powstańców Śląskich 106/6, 01-466 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
140

KATEGORII
21

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

12

Panierowany bakłażan

16.00

Zapiekany z mozzarellą, podawany z pomidorkami concasse i sosem czosnkowym.

Gorący camembert w orzechach

15.00

Podawany z konfiturą żurawinową i owocami.

Bruschetta pomodoro

17.00

Z pomidorami, bazylią, Grana Padano i świeżą rukolą.

Tortilla włoska

18.00

Burratta

19.00

Mozzarella podawana na ciepło z trzema rodzajami pomidorów, szynką parmeńską i grissini.

Carpaccio z piersi kaczki

27.00

Z sosem figowym, owocami, pistacjami i rukolą.

Antipasto di salumi

29.00

Włoskie przekąski według wyboru szefa kuchni.

Carpaccio z polędwicy wołowej

28.00

Z rukolą, truflowym balsamico i Grana Padano.

Siekany tatar z polędwicy wołowej

28.00

Z marynowanymi borowikami, cebulą i jajkiem.

Kalmary

27.00

Smażone na oliwie z pomidorami concasse, oliwkami, podane na rukoli z grzanką.

Siekany łosoś

28.00

Salmon tartare.

Krewetki tygrysie skwierzące (duża porcja)

45.00

Z patelni, z czosnkiem na winie.

ZUPY

2

Rosół z pulpecikami cielęcymi

12.00

Z domowym makaronem.

Toskańska zupa rybna

16.00

Lekko pikantna z owocami morza.

SAŁATKI

6

Sałatka z marynowanym łososiem 25.00 Gravlax salad.	Sałatka z grillowanym kozim serem 27.00 Salad with grilled goat cheese.
Sałata z kaczką 27.00 Salad with roasted duck.	Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem 25.00 Caesar salad.
Sałatka z krewetkami 27.00 Salad with prawns.	Sałata szpinakowa z szynką parmeńską i jajkiem sadzonym 27.00 Spinach salad with Parma ham and fried egg.

MAKARONY

17

Spaghetti alla bolognese
24.00

Spaghetti z sosem mięsno-pomidorowym i Grana Padano.

Spaghetti alla carbonara
24.00

Spaghetti w sosie śmietanowym z boczkiem, jajkiem i Grana Padano.

Tagliatelle z marynowaną fetą i salcicią
26.00

W sosie śmietanowym, z cukinią, czosnkiem, koperkiem, chili, natką pietruszki i Grana Padano.

Penne lekko pikantne z kurczakiem
24.00

Z sosem mascarpone i rukolą.

Papardelle z kurczakiem i rukolą
24.00

Z suszonymi pomidorami, Grana Padano i rukolą.

Papardelle z kurczakiem i domowym pesto
24.00
Penne z tuńczykiem
25.00

Z sosem mascarpone i rukolą.

Tagliatelle z łososiem
27.00

W sosie śmietanowym, z cukinią, czosnkiem i koperkiem.

Papardelle z szynką parmeńską
25.00
Lasagne
25.00

Mięsno-warzywna z sosem pomidorowym i Grana Padano.

Tagliatelle z kozim serem
28.00

W sosie pomidorowym z czarnymi oliwkami, chili i rukolą.

Gnocchi z gorgonzollą
24.00

Kluseczki ziemniaczane w sosie gorgonzolla ze szpinakiem i suszonymi pomidorami.

Gnocchi z borowikami
26.00

Kluseczki ziemniaczane z borowikami, boczkiem i aksamitnym sosem mascarpone.

Domowe ravioli z ricottą i szpinakiem
26.00

Z ricottą i szpinakiem, z sosem pecorino.

Domowe tortellini z kaczką
27.00

W sosie winno-kurkowym i Grana Padano.

Czarne spaghetti z krewetkami
29.00

Z pomidorami concasse, ze szpinakiem, czosnkiem i białym winem.

Risotto z kurczakiem
29.00

Z warzywami, pistacjami, roszponką i Grana Padano.

PIZZA

7

Capriciosa

23.00

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka i pieczarki.

Caprese

27.00

Diabolo

29.00

Sos pomidorowy, mozzarella, ostre salami, cebula, chili, oliwki.

Frutti di mare

29.00

Sos pomidorowy, mozzarella, krewetki tygrysie, małże, oliwki, kapary.

Pollo

25.00

Sos pomidorowy, mozzarella, kurczak, cebula, papryka.

Quattro Stagioni

27.00

Sos pomidorowy, cztery rodzaje serów i chili.

Prosciutto crudo con rucola

28.00

Sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska i rukola.

DANIA GŁÓWNE

7

Scaloppine al limone

32.00

Sznycel z piersi kurczaka w sosie cytrynowym.

Gęsie wątróbki

29.00

Z jabłkami, żurawiną i cebulą, podawane z opiekаныmi ziemniakami.

Saltimbocca

42.00

Eskalopki cielęce zawijane w szynkę parmeńską z szałwią, podawane z sosem śmietanowo-truflowym, gnocchi i Grana Padano.

Stek z polędwicy wołowej

54.00

Z sosem z zielonego pieprzu, młodymi ziemniakami i sałatką włoską.

Pierś kaczki

45.00

W sosie żurawinowym z młodymi ziemniakami i sałatką szpinakowo-truskawkową z balsamico.

Sakiewki z polędwiczki wieprzowej

39.00

Z gorgonzolą, szpinakiem, na sosie z suszonych pomidorów z kopytkami.

Kotleciki jagnięce

43.00

Z sosem rozmarynowym, placuszkami ziemniaczanymi i grillowanymi warzywami.

RYBY I OWOCE MORZA

4

Halibut z pieca

43.00

Mięsno-warzywna z sosem pomidorowym i Grana Padano.

Sola parzona w winie

43.00

Podana z sosem kurkowym na duszonym szpinaku z mieszanym ryżem.

Miecznik duszony w białym winie

49.00

Swordfish stewed in white wine.

Sandacz saute

43.00

Pikeperch saute.

DLA DZIECI

4

Pomidorowa/rosół z makaronem

5.00

Nuggetsy z piersi kurczaka z frytkami

12.00

Naleśniki z serem i owocami

12.00

Pucharek lodów

5.00

DESERY

4

Semifreddo

13.00

Domowe Tiramisu

15.00

Tradycyjny włoski deser.

Lody z owocami

15.00

Babeczki z pieczonymi jabłkami

15.00

Podawane z lodami waniliowymi.

NAPOJE ZIMNE

5

Woda gazowana, naturalna / Water

5.00

Coca-cola, Fanta, Sprite, Nestea

6.00

Soki owocowe / Juice

6.00

Sok ze świeżych owoców / Fresh juice

12.00

Redbull

12.00

NAPOJE GORĄCE

10

Herbata / Tea Dilmah	6.00	Herbata / Tea Harney&Sons	12.00
Kawa, Espresso / Caffè Vergnano	7.00	Cappuccino	8.00
Latte	10.00	Caffè di Latisana	12.00
Caffè di Amaretto	12.00	Kawa mrożona / Ice Caffè	13.00
Irish caffè	15.00	Czekolada / Chocolat	8.00

PIWO

9

Lech - 0,3 l	6.00 / 0,3 l	Lech - 0,5 l	8.00 / 0,5 l
Lech (bezalkoholowe) - 0,33 l	7.00 / 0,33 l	Reed's, Żywiec - 0,33 l	7.00 / 0,33 l
Budweiser, Heineken - 0,33 l	8.00 / 0,33 l	Guinness - 0,33 l	10.00 / 0,33 l
Paulaner Hefe - 0,4 l	12.00 / 0,4 l	Książęce, Warka Strong - 0,5 l	9.00 / 0,5 l
Pilsner Urquell - 0,5 l	12.00 / 0,5 l		

WINO 18	
Wino domowe / House wine - 150 ml	10.00 / 150 ml
Pinot Grigio	60.00
Corvo (Sicilia)	85.00
Prosecco Mionetto	75.00
Veuve Clicquot Ponsardin	360.00
Karafka wina domowego / House wine - 0,5 l	30.00 / 0,5 l
Primitivo	65.00
Alfredo de'Luca	80.00
Amarone	190.00
Karafka wina domowego / House wine - 0,5 l	30.00 / 0,5 l
Gavi	70.00
Prosecco Gancia - 200 ml	25.00 / 200 ml
Prosecco Corner Valdobbiadene	85.00
Wino domowe / House wine - 150 ml	10.00 / 150 ml
Nero D'Avola (Sicilia)	60.00
Chianti Reserva	70.00
Corvo (Sicilia)	85.00
Barollo	210.00

KOKTAJLE

9

Mad Dog	8.00	Kamikaze	15.00
Bloody Mary	15.00	Cuba Libre	15.00
Madras	16.00	Mojito	20.00
Tequila Sunrise	22.00	Margerita	23.00
Long Island Ice Tea	30.00		

ALKOHOLE

6

Campari - 40 ml	10.00 / 40 ml	Martini Bianco, Rose, Rosso, Dry - 80 ml	10.00 / 80 ml
Blue Curacao - 40 ml	10.00 / 40 ml	Amaretto, Bailey's - 40 ml	12.00 / 40 ml
Kahlua - 40 ml	14.00 / 40 ml	Cointreau - 40 ml	16.00 / 40 ml

WÓDKA

4

Sobieski, Żołądkowa Gorzka de Luxe - 40 ml	6.00 / 40 ml	Wyborowa, Żubrówka - 40 ml	6.00 / 40 ml
Absolut, Finlandia - 40 ml	8.00 / 40 ml	Grappa, Orkisz - 40 ml	12.00 / 40 ml

WHISKY

6

J.W. Red, Ballantine's - 40 ml

10.00 / 40 ml

Jim Beam, Jameson - 40 ml

12.00 / 40 ml

Jack Daniel's - 40 ml

14.00 / 40 ml

J.W. Black - 40 ml

16.00 / 40 ml

Chivas Regal - 40 ml

18.00 / 40 ml

Glenfiddisch (single malt) - 40 ml

18.00 / 40 ml

GIN

2

Seagrams - 40 ml

10.00 / 40 ml

Gordon's - 40 ml

12.00 / 40 ml

TEQUILA

1

Olmeca (silver, gold) - 40 ml

12.00 / 40 ml

RUM

2

Malibu - 40 ml

10.00 / 40 ml

Captain Morgan - 40 ml

12.00 / 40 ml

BRANDY I KONIAK				5
Porto - 40 ml		10.00 / 40 ml	Stock - 40 ml	10.00 / 40 ml
Metaxa, Torres - 40 ml		12.00 / 40 ml	Hennessy V.S. - 40 ml	24.00 / 40 ml
Remy Martin V.S.O.P - 40 ml		29.00 / 40 ml		